

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik *white chocolate* dipengaruhi oleh perbandingan susu skim dengan tepung kedelai dan penambahan *cocoa butter substitute* (CBS) terhadap karakteristik produk *white chocolate* yang dihasilkan.

Penelitian ini meliputi penelitian pendahuluan dan utama. Penelitian pendahuluan dilakukan untuk menentukan waktu pencampuran *white chocolate*. Pada penelitian utama digunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial (3x3) serta 3 kali ulangan. Rancangan perlakuan yang akan dilakukan pada penelitian ini terdiri dari dua faktor yaitu faktor perbandingan susu skim dengan tepung kedelai (A) yang terdiri dari 3 taraf yaitu a_1 (75%:25%), a_2 (50%:50%) dan b_3 (25%:75%) dan faktor penambahan konsentrasi *cocoa butter substitute* (B) yang terdiri dari 3 taraf yaitu b_1 (CBS 36%), b_2 (CBS 38%) dan b_3 (CBS 40%). Respon yang diukur dalam penelitian ini adalah respon kimia yang meliputi kadar lemak dengan metode soxhlet dan kadar protein dengan metode kjeldahl, respon fisik yang diuji yaitu titik leleh dengan menggunakan pipa kapiler, serta respon organoleptik (uji hedonik) terhadap warna, rasa, *aftertaste*, tekstur.

Hasil penelitian utama menunjukkan bahwa interaksi antara perbandingan susu skim dengan tepung kedelai dan konsentrasi CBS berpengaruh terhadap warna, titik leleh, kadar lemak, dan kadar protein *white chocolate*.

Kata kunci: Susu Skim, Tepung Kedelai, *Cocoa Butter Substitute*, *White Chocolate*

ABSTRACT

The purpose of this research was to determine the characteristics of white chocolate influenced by the ratio of skim milk with the addition of soy flour and cocoa butter substitute (CBS).

This research included preliminary and main research. The preliminary research conducted to determine the time of mixed white chocolate. In the main research used a Randomized Block Design (RBD) factorial design (3x3) with 3 repetitions. The design of the treatment to be performed in this study consisted of two factors: factor comparison skim milk with soy flour (A), which consists of three levels a1 (75%: 25%), a2 (50%: 50%) and a3 (25 %: 75%) and increased concentration factor cocoa butter substitute (B), which consists of three levels b1 (CBS 36%), b2 (CBS 38%) and b3 (CBS 40%). Responses were measured in this study was the chemical response that the fat content by using soxhlet and protein content with kjeldahl method, physical responses are examined ie the melting point by using a capillary tube, and the response organoleptic (hedonic test) of the color, flavor, aftertaste, texture.

The main research results show that the interaction between the ratio of skim milk with soy flour and CBS concentration affect the color, flavor, melting temperature, fat content and protein content of white chocolate.

Keywords: Skim Milk, Soy Powder, Cocoa Butter Substitute, White Chokol

